

形態別調理のポイント（献立別）

普通食の献立		中期食
主食	ピラフ 混ぜご飯	<ul style="list-style-type: none"> ・具は汁気を切ってミルサーにかける ・ごはんの上に具を盛る。
	丼もの カレー	<ul style="list-style-type: none"> ・具とごはんは別盛りにする。（カレーはごはんの横にかける） ・カレーは具を中心にとりミルサーにかける。 ・丼ぶりの具は汁気を軽く切ってミルサーにかける。 ・形態別調理のポイント（食材別）を参考に、咀嚼練習用の食材がある場合は形を残して添える
	うどん ラーメン ソフト麺	<ul style="list-style-type: none"> ・具と汁は別盛りにする。 ・具は汁気をしっかり切ってミルサーにかける。 ・形態別調理のポイント（食材別）を参考に、咀嚼練習用の食材がある場合は形を残して添える。
主菜	真空パックの肉料理	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉は皮をとってミルサーにかける。 ・パサつく場合はだし汁か白湯を加えて調整する。 ・たれがある場合は多めにお皿に盛る。
	真空パックの魚料理	<ul style="list-style-type: none"> ・骨と皮に十分注意し、取り除いてからミルサーにかける。 （小骨がある場合は裏ごしして取り除く） ・パサつく場合はだし汁か白湯を加えて調整する。 ・たれがある場合は多めにお皿に盛る。
	真空パックの卵料理	<ul style="list-style-type: none"> ・やわらかいオムレツは1cm角に切る。その他は軽くミルサーにかける。 ・あんがある場合は多めにお皿に盛る。
	炒め物・煮物	<ul style="list-style-type: none"> ・汁気を軽く切ってミルサーにかける。 ・かかりやすい具材を多めに取り分ける。 ・形態別調理のポイント（食材別）を参考に、咀嚼練習用の食材がある場合は形を残して添える。
	揚げ物	<ul style="list-style-type: none"> ・白湯に浸し、衣を柔らかくして、油を切ってからミルサーにかける。 ・パサつく場合は、だし汁か白湯を加えて調整する。 ・粘りが出る場合は、ミルサーにかけすぎずスプーンでまとめる。
副菜	サラダ・和え物	<ul style="list-style-type: none"> ・かかりやすい具材を多めに取り分ける。 （豆腐、豆、ツナ、ささみ等がある場合はそれらを多めに取り分ける。野菜はキャベツ、ほうれん草、ブロッコリー等を多めにし、水菜、パプリカ、もやし、きゅうり等繊維の多いものは少量にする。） ・ミルサーにかかりにくい時は、和えだれ、またはドレッシングを加えて調整する。
汁物	みそ汁 すまし汁	<ul style="list-style-type: none"> ・具と汁に分けて盛る。 ・具は汁気をしっかり切ってからミルサーにかける。 ・形態別調理のポイント（食材別）を参考に、咀嚼練習用の食材がある場合は形を残して添える。
	シチュー	<ul style="list-style-type: none"> ・具を中心にとりミルサーにかける。 ・形態別調理のポイント（食材別）を参考に、咀嚼練習用の食材がある場合は形を残して添える。
その他	デザート	<ul style="list-style-type: none"> ・調整せずそのまま提供する。
	みかん・冷凍みかん	<ul style="list-style-type: none"> ・薄皮をむく。

※教室で調整できるよう、献立に関わらず毎日小皿を1枚余分に付ける。